



Himbeer-Muffins No.2

Autor des Rezepts: Ulrike



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

120 g Vollkornmehl

-

140 g Mehl Type 405

-

2 TL Backpulver

-

½ TL Natron

-

250g frische oder tiefgefrorene Himbeeren

-

Puderzucker

-

2 Eier

-

140 g Zucker

-



125 g weiche Butter

-

1 Zitrone

-

1 EL Zimt

-

¼ l Buttermilch

-

Papierförmchen

Zubereitungsanweisung

1. Den Backofen auf 175°C vorheizen
2. Die frischen Beeren waschen und verlesen, die tiefgekühlten aus dem Gefrierfach nehmen, aber nicht auftauen lassen
3. Die Beeren mit Puderzucker bestäuben
4. Die Mehlsorten in eine Schüssel geben, mit Backpulver und Natron vermischen
5. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren
6. Danach die Eier, Zimt, Zitronensaft und Buttermilch dazugeben und gut verrühren
7. Die Mehlmischung unterrühren und zum Schluss die Früchte vorsichtig unter die Masse heben
8. Den Teig in die Förmchen einfüllen
9. Im Backofen 20 – 25 Minuten backen
10. Die Muffins aus dem Backofen nehmen und in der Form noch 5 Minuten ruhen lassen
11. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

Anmerkungen

Tipp:

Die Muffins mit geschlagener Sahne servieren



Himbeer-Muffins No.2

<http://www.muffin-welt.com>

Zubereitungszeit	15 Min	Schwierigkeitsgrad	normal
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	